



Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Klassische Weine*

## Torilan

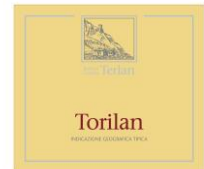


"Torilan ist die historische Ortsbezeichnung für Terlan, die für das rote Pendant zum weißen Terlaner klassisch gewählt worden ist. Das Novum an dieser Rotweincuvée ist sicherlich das innovative Sortenkonzept, da das klassische Duo Merlot-Cabernet mit Blauburgunder ergänzt wurde, wodurch dieser Wein unnachahmliche Eleganz und Finesse gewinnt."

Rudi Kofler

### Wein

- Name: Torilan
- DOC Bezeichnung: Mitterberg Rot
- Sorte: 60% Merlot, 25% Cabernet, 15% Blauburgunder
- Geschichte: erster Jahrgang 2001
- Gesamtproduktion: 16,000
- Ertrag: 63 hl/ha
- Qualitätslinie: Klassische Weine



### Produktionszone

- Name: Terlan
- Gemeinde: Terlan
- Höhenmeter: 250 - 500 m
- Neigung: 5 - 35 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest

### Weinbeschreibung

- Farbe: intensives granatrot mit rubinroten Reflexen
- Geruch: Bei der Degustation vereinen sich die an Cassis und schwarze Kirschen erinnernden Merlotaromen mit den würzig-rauchigen Charakteristika des Cabernet, wobei sich vor allem ein Hauch von grünem Pfeffer und Vanilleschote zeigen. Zu einem stimmigen Gesamtbild abgerundet wird das durch die eleganten Brombeernoten des Blauburgunders.
- Geschmack: Als interessante Symbiose aus der Frucht des Blauburgunders, der Würze und Tannine des Cabernet sowie der Fülle und Komplexität des Merlot präsentiert sich die Cuvée am Gaumen.

### Speisenempfehlung

zu gegrilltem Kotelett mit Ratatouille, Hirschmedaillon in Schüttelbrotkruste mit Schupfnudeln, Entrecôte mit gegrilltem Gemüse oder Hirschgulasch mit Reis Pilaf.

### Detaillierte Speisenempfehlung

--

### Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 2 Jahre
- Serviertemperatur: 16 - 18 °C
- Empfohlene Glasform: Bordeauxglas

